

PROPPMÄTT	4
Design av Karlens	4
Deutsch	4
Français	5
Nederlands	6
Dansk	7
Íslenska	8
Norsk	9
Suomi	9
Svenska	10
Česky	11
Español	12
Italiano	12
Magyar	13
Polski	13
Eesti	14
Latviešu	15
Lietuvių	16
Portugues	17
Română	17
Slovensky	18
Български	19
Нравски	20
Ελληνικά	21
Русский	22
Українська	23
Српски	24

Lebensmittel geeignet ist, z.B. Pflanzenöl. Einmal evolen, überschüssiges Öl abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

Phage des Schneidebretts

Zum Reinigen das Brett mit einem feuchten Tuch abwischen oder mit einer Bürste abrubeln. Das Schneidebrett nicht längere Zeit in Kontakt mit Wasser bringen, um Spikesen gegen lassen oder längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Risse im Holz entstehen können.

Das Schneidebrett sorgfältig abwischen, den Trocknungsprozess jedoch nicht durch hohe Temperaturen fördern.

Um das Brett gründlicher aufzufrischen, kann die Oberfläche mit Schleifpapier abgeschliffen und erneut eingölt werden.

Wissenswertes

Es empfiehlt sich, für verschiedene Lebensmittel verschiedene Schneidebretter zu verwenden. Rohes Geflügelfleisch & B. kann Bakterien enthalten und sollte nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, die nicht gegessen werden. Schneidebretter und Utensilien, die mit rohem Fleisch, sollten immer besonders sorgfältig abgewaschen werden.

Außerdem ist es ratsam für Lebensmittel wie Zwiebeln, Fisch etc. separate Schneidebretter zu auf andere Zutaten übertragen.

Français

Avant la première utilisation

Avant de préparer la planche à découper contre les tâches de graisse et augmenter sa résistance de l'huile végétale, de l'huile de paraffine ou toute autre huile pouvant entrer en contact avec les aliments. Appliquez l'huile, essuyez l'excédent et renouvelez le traitement 24 heures plus tard.

Norsk

Før første gangs bruk

Før første gangs bruk skal du rengjøre skivebrettet med en fuktig klut eller en børste. La skivebrettet stå i kontakt med vann over lang tid, og la det tørke helt. Dette vil gjøre skivebrettet mer motstandsdyktig mot fett og vann. Du kan også bruke en fuktig klut eller en børste til å rengjøre skivebrettet etter 24 timer.

Ta vare på skivebrettet ditt

Rengjør skivebrettet med en fuktig klut eller en børste. La skivebrettet stå i kontakt med vann over lang tid, og la det tørke helt. Dette vil gjøre skivebrettet mer motstandsdyktig mot fett og vann. Du kan også bruke en fuktig klut eller en børste til å rengjøre skivebrettet etter 24 timer.

Nyttig å vite

Brak gjerne ulike skivebretter for ulike matvarer. Tenk på at det kryllingskjeller inneholder bakterier som går ut av seg selv når de blandes med matvarer som skal spises rå. Derfor bør du bruke et skivebrett som har vært i kontakt med rå kjøtt.

Det kan også være nytt å bruke et separat skivebrett for matvarer som ikke overfører smak til andre produkter, som f.eks. fisk eller fisk.

Suomi

Ennen käyttöönottoa

Käsittele aluksi leikkaukset puhtaalla vedellä ja kuivata ne hyvin. Tämä tekee leikkauksesta kestävämmän rasalle ja vettä. Voit myös käyttää kosteaa liinaa tai harjaa leikkauksen puhdistamiseen 24 tunnin kuluttua.

Italiano

Prima di usare il prodotto per la prima volta

Per proteggere più facilmente il tuo tagliere dal grasso e migliorare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio appropriato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale. Olio di tagliere una volta, almeno l'olio in eccesso si ripete il trattamento dopo 24 ore.

Istruzioni per la pulizia

Pulisci il tagliere con un panno umido o strofinandolo con una spazzola. Il tagliere non deve rimanere umido, a contatto con l'acqua o lungo a una molla, perché il legno potrebbe fendersi.

Accusa bene il tagliere ma non esporti all'alta temperatura per velocizzare il processo di asciugatura.

Se il prodotto ha bisogno di essere rinfrescato, carteggia o sverchiato con carta vetrata e d'alta nuovamente.

Informazioni utili

È consigliabile usare taglieri diversi per alimenti diversi. Il polli crudo, per esempio, può contenere batteri che non devono venire a contatto con il cibo da consumare crudo. Utensili e taglieri usati per il polli crudo devono sempre essere lavati accuratamente.

È anche consigliabile usare un tagliere a parte per alimenti come la cipolla, il peperoncino, ecc. per evitare che gli altri cibi assorbano il loro odore interno.

Magyar

Tanácsok, mielőtt először használná a vágódeszkát

A megkezdés előtt a vágódeszkát tisztítsd meg vízzel és szárítsd meg. Ez erősíti a vágódeszkát a zsírral és vízzel szemben. Utólag is meg lehet tisztítani a vágódeszkát 24 óra múlva.

Entretien de votre planche à découper

Avant d'utiliser la planche à découper, nettoyez-la avec un chiffon humide ou une brosse. Ne pas laisser la planche à découper mouillée, car cela pourrait favoriser la moisissure.

Épongez la planche à découper soigneusement, mais ne pas laisser la planche à découper mouillée, car cela pourrait favoriser la moisissure.

Si vous devez rafraîchir la planche, vous pouvez la ponner à l'aide d'un papier de verre et la huiler à nouveau.

Beim Anwer

Benutze verschiedene Bretter für verschiedene Lebensmittel. Rohes Fleisch, Geflügel und Fisch können Bakterien enthalten und sollten nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, die nicht gegessen werden. Schneidebretter und Utensilien, die mit rohem Fleisch, sollten immer besonders sorgfältig abgewaschen werden.

Außerdem ist es ratsam für Lebensmittel wie Zwiebeln, Fisch etc. separate Schneidebretter zu auf andere Zutaten übertragen.

Nederlands

Voor het eerste gebruik

Om vervuilen en vuil makkelijk te kunnen verwijderen en de snijplank beter bestand te maken tegen vlekken, is het verstandig de vooderbehandeling, zoals plankaolie etc. Breng een laag olie aan, verwijder de overmaat en herhaal de behandeling na 24 uur.

Onderhoud van de snijplank

Benut je verschillende snijplanken voor verschillende levensmiddelen. Ruw vlees, gevogelte en vis kunnen bacteriën bevatten en mogen niet in contact komen met voedsel dat niet wordt gegeten. Snijplanken en gereedschap die met ruw vlees in contact zijn, moeten altijd grondig worden gewassen.

Slovenščina

Prva uporaba

Če želite zaščititi svojo rezilnico pred oneskajenjem in jo narediti bolj odporno na maščobe in vodo, jo pred uporabo obdelajte s praškom. Po uporabi jo očistite s vlažno krpo in jo posušite. Če jo želite osvežiti, jo lahko pšite s šmirgljem in jo nato ponovno olajate.

Čiščenje

Uporabljajte različne rezilnice za različne vrste hrane. Suho meso, perutnina in ribe lahko vsebujejo bakterije in ne smete biti v stiku s hrano, ki jo ne boste jedli. Rezanje površin in orodja, ki so v stiku s suhim mesom, perutnino ali ribami, morajo biti temeljito oprana.

Svenska

Före första användning

För att skydda skivbrettet mot fett och vatten, och för att göra det lättare att rengöra, applicera du ett tunt lager av skivbrettolja. Efter 24 timmar kan du applicera oljan igen.

Underhåll

Använd olika skivbrett för olika typer av mat. Rött kött, fjäderfä och fisk kan innehålla bakterier och bör inte komma i kontakt med mat som ska ätas rå. Skivbrett och verktyg som har varit i kontakt med rått kött ska tvättas noggrant.

Česky

Před první použitím kuchyňského prkna

Abyste více ochránili své kuchyňské prkno před mastnotou a vodou, aplikujte na něj tenkou vrstvu oleje. Po 24 hodinách můžete olej znovu aplikovat.

Údržba

Pro různé druhy potravin používejte různé prkna. Sušené maso, ptáček a ryba mohou obsahovat bakterie a neměly by přicházet do styku s potravinami, které nebudete vařit.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Dość łatwo zanieczyszczyć drewniany deszczownik tłuszczem i wodą. Aby go chronić, nałóż na niego cienką warstwę oleju. Po 24 godzinach możesz olej na nowo nałożyć.

Konserwacja deski do krojenia

W celu ochrony deski przed tłuszczem i wodą, nałóż na nią cienką warstwę oleju. Po 24 godzinach możesz olej na nowo nałożyć.

Slovenščina

Prva uporaba

Če želite zaščititi svojo rezilnico pred oneskajenjem in jo narediti bolj odporno na maščobe in vodo, jo pred uporabo obdelajte s praškom. Po uporabi jo očistite s vlažno krpo in jo posušite. Če jo želite osvežiti, jo lahko pšite s šmirgljem in jo nato ponovno olajate.

Čiščenje

Uporabljajte različne rezilnice za različne vrste hrane. Suho meso, perutnina in ribe lahko vsebujejo bakterije in ne smete biti v stiku s hrano, ki jo ne boste jedli. Rezanje površin in orodja, ki so v stiku s suhim mesom, perutnino ali ribami, morajo biti temeljito oprana.

Dansk

Før anvendelse første gang

For at beskytte skivebrettet mod fedt og vand, og for at gøre det lettere at rengøre, påfør du et tyndt lag af skivebrettolie. Efter 24 timer kan du påføre olien igen.

Underhold

Anvend forskellige skivebrett for forskellige typer af mad. Rødt kød, fjærfæ og fisk kan indeholde bakterier og bør ikke komme i kontakt med mad, der skal spises rå. Skivebrett og værktøj, der har været i kontakt med rå kød, skal vaskes grundigt.

Česky

Před první použitím kuchyňského prkna

Abyste více ochránili své kuchyňské prkno před mastnotou a vodou, aplikujte na něj tenkou vrstvu oleje. Po 24 hodinách můžete olej znovu aplikovat.

Údržba

Pro různé druhy potravin používejte různé prkna. Sušené maso, ptáček a ryba mohou obsahovat bakterie a neměly by přicházet do styku s potravinami, které nebudete vařit.

Slovenščina

Prva uporaba

Če želite zaščititi svojo rezilnico pred oneskajenjem in jo narediti bolj odporno na maščobe in vodo, jo pred uporabo obdelajte s praškom. Po uporabi jo očistite s vlažno krpo in jo posušite. Če jo želite osvežiti, jo lahko pšite s šmirgljem in jo nato ponovno olajate.

Čiščenje

Uporabljajte različne rezilnice za različne vrste hrane. Suho meso, perutnina in ribe lahko vsebujejo bakterije in ne smete biti v stiku s hrano, ki jo ne boste jedli. Rezanje površin in orodja, ki so v stiku s suhim mesom, perutnino ali ribami, morajo biti temeljito oprana.

Slovenščina

Prva uporaba

Če želite zaščititi svojo rezilnico pred oneskajenjem in jo narediti bolj odporno na maščobe in vodo, jo pred uporabo obdelajte s praškom. Po uporabi jo očistite s vlažno krpo in jo posušite. Če jo želite osvežiti, jo lahko pšite s šmirgljem in jo nato ponovno olajate.

Čiščenje

Uporabljajte različne rezilnice za različne vrste hrane. Suho meso, perutnina in ribe lahko vsebujejo bakterije in ne smete biti v stiku s hrano, ki jo ne boste jedli. Rezanje površin in orodja, ki so v stiku s suhim mesom, perutnino ali ribami, morajo biti temeljito oprana.

Eesti

Enne lõikamiskla esimest kasutamist

Kaitsta lõikamiskla pinda rasvade ja vee eest, rakendades sellele õhki kiht. 24 tundi pärast saad õli uuesti rakendada.

Lõikamiskla hooldamine

Kasuta erinevaid lõikamisklaid erinevate toitude jaoks. Kuiv liha, linnuliha ja kala võivad sisaldada baktereid ja ei tohiks kokku puutuda toiduga, mida ei soovitata süüa.

English

Before using the chopping board for the first time

To make it easier to protect your chopping board against grease and to increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food. For instance, oil approved for contact with food. For instance, oil approved for contact with food. For instance, oil approved for contact with food.

Looking after your chopping board

Clean your chopping board by wiping it with a wet cloth or scrubbing it with a brush. Do not allow the chopping board to be in contact with water for a prolonged period of time, to soak or be moist. This can cause the wood to split.

Dry the chopping board carefully but do not use high temperatures to speed up the drying process.

To recondition the chopping board, it may be rubbed with sandpaper and re-oiled.

Íslenska

Áður en brettið er tekið í notkun

Til að vernda skurubrettið fyrir fetu og vatni og til að auka þess náttúrulega vörn gegn fæðingum, ætti brettið að vera með lítið lagi af olu sem er góð til matarinnar.

Umhúð skurubrettis

Halt skurubrettið hreint með því að þurrka það með fátum klóða eða að skrubba það með þurrkborst. Lát skurubrettið standa í vatni eða fæðingum í langan tíma til að fylla það og hafa það þurrkað vel.

Español

Antes de usar por primera vez

Para evitar que la tabla se manche de grasa e incrementa su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratar con aceite comestible.

Cuidado para su vida de estar

Limpia la tabla de cortar limpiando con un paño húmedo o con un cepillo. No permitas que permanezca en contacto con el agua durante períodos de tiempo prolongados, para que no se moje y se deforme.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes jānoslauc virsmu ar taukainu eļļu, lai aizsargātu dabisko koka aizsargājošo slāni.

Uzturēšana

Pēc katras lietošanas jānoslauc virsmu ar ūdeni un jānoslauc ar sausu drāni. Neļauj virsmai ilgāku laiku stāties ūdenī.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes jānoslauc virsmu ar taukainu eļļu, lai aizsargātu dabisko koka aizsargājošo slāni.

Uzturēšana

Pēc katras lietošanas jānoslauc virsmu ar ūdeni un jānoslauc ar sausu drāni. Neļauj virsmai ilgāku laiku stāties ūdenī.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes jānoslauc virsmu ar taukainu eļļu, lai aizsargātu dabisko koka aizsargājošo slāni.

Uzturēšana

Pēc katras lietošanas jānoslauc virsmu ar ūdeni un jānoslauc ar sausu drāni. Neļauj virsmai ilgāku laiku stāties ūdenī.

